# 手動調理の目安

調理物に合わせてメニューと焼きかげんを選んでください。

※[　]は1枚(尾・本・個)あたりの重さです。(　)は調理時間の目安です。目安を基準にして、大きさや数によって焼きかげんを選んでください。

| メニュー | 手動（自動で焼けないもの） | | |
|---|---|---|---|
| 焼きかげん | 弱 | 中 | 強 |
| 魚焼き手動調理の目安 | | さんまのみりん干し [約80～160g] 中2枚 (約6～10分)<br>うるめいわし丸干し [1尾 約10～15g] 5～10尾 (約5～10分)<br>小あじのみりん干し [1枚 約20～40g] 小6枚 (約5～10分) | いかのつけ焼き [1ぱい 約250g] 2はい (約10～16分) |
| グルメ手動調理の目安 | 焼きいも [1本 約200g] 3～4本 (直径3cm以下のもの) (約25～30分) | 焼きなす [1個 約60g] 4個 (約20～25分)<br>焼きピーマン（パプリカ） [1個 約150～180g] 2個 (約12～18分)<br>さつま揚げ [1枚 約80g] 1～3枚 (約6～10分)<br>厚揚げ [1枚 約160g] 1～2枚 (約8～14分) | 焼きおにぎり [1個 約80g] 2個 (約16～18分) 5～6分たったらハケでしょうゆをぬる |

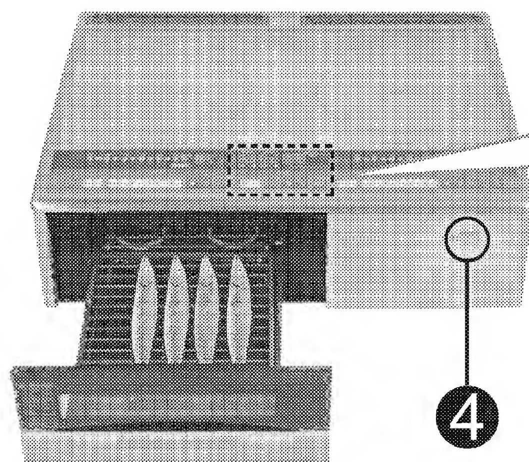
# ⚠注意

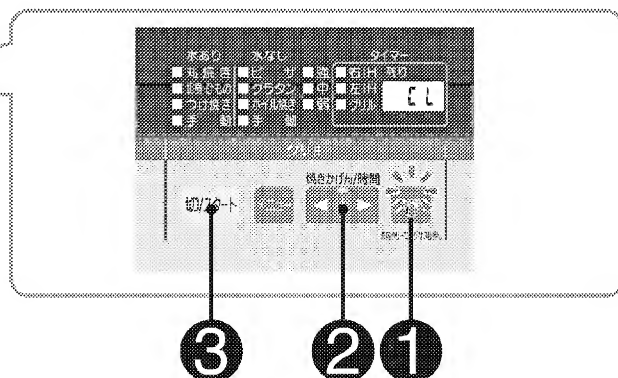
- グリル使用時は必ず換気扇を使用してください。（調理中、吸・排気カバーから煙が出ます。）
- グリルドアの開閉は、グリルドアのとっての中央を持って行ってください。
  (それ以外ではグリルドアの開閉ができない場合があります。)
- 焼網に材料を載せるときは、焼網からはみ出さないようにしてください。（材料がヒーターにつくと発火する恐れがあります。）
- 連続してご使用になる場合は、毎回焼網と受皿の汚れをきれいにし、グリル庫内の温度を下げてから調理してください。グリル庫内の温度が高いまま調理すると、センサーが正しく働かず早めに調理が終了したり、調理時間が長くなったりします。（高温のためやけどに注意する。）
- 自動調理の途中でグリルドアを開けないでください。上手に調理できません。
- 長時間グリルを使用すると、グリルドアのとっての下側が熱くなるのでご注意ください。
- 調理中、グリルドアがくもったり、周りに露がついたりすることがあります。周りについた露はふきんでふき取ってください。
- グリルドアはゆっくり開閉してください。
  (調理物が焼網から落ちる場合があります。)
- ガラス容器や陶器容器は、焼網からすべり落ちたり焼網の傷つきの原因となるため使用しないでください。
- ドア周辺から煙や水蒸気が漏れる場合があります。
- 調理中、吸・排気カバーの上に鍋などを置いて吸・排気口をふさぐと、グリルドアから煙が漏れたり、グリルドアの周囲や下側に露がついたりします。
- もちはヒーターに触れるので焼かないでください。
  焼く場合はフライパンで焼いてください。 →P.41

# グリルで調理をする（つづき）

## 追加焼きをする

お知らせ　魚焼き自動調理（水あり）で説明しています。



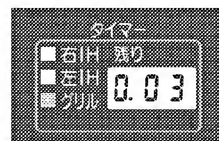

**準備**　受皿に水(200mL)を入れ、魚を焼網の上に載せ、グリルドアを確実に閉める。

お知らせ
- 自動調理終了後、ヒーターのクリーニング中にセットします。
- グルメ調理（水なし）の場合、水を入れないでください。

**1**　［自動調理］を押し、
**ランプを点灯させる**

**2**　［◀ ▶］を押し、
**時間を設定する**

追加焼き時間設定




●タイマー時間は3分から始まります。29分まで設定できます。

**3**　［切/スタート］を押し、**通電する**

ブザーが鳴ったら終了です。

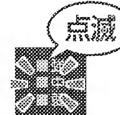
調理物を取り出します

●調理が終了すると約5分間、自動的にヒーターのクリーニング（CL表示）を行い、［自動調理］のランプが点滅します。
●さらに焼きが足りないときはもう一度追加焼きを行ってください。
●ヒーターのクリーニングを途中で終了したい場合は、［切/スタート］を押してください。

**4**　続けて使わないときは

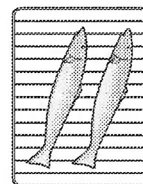
電源 切/入［　］を押し、**電源を切る**
（ランプが消灯します）

●庫内の温度が約80℃以下になるまで焼きかげんランプが点滅し高温注意表示をします。



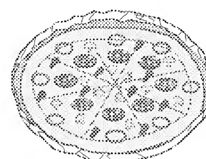
# グリル調理のポイント

## 魚焼き調理(丸焼き、切身・ひもの、つけ焼き)のこつ

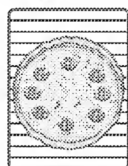


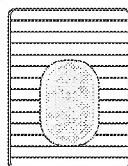

- ●魚を調理する場合は、尾などの薄い部分が焦げやすいので、焼網の手前側に尾を向けてください。
- ●魚を少量（1尾～2尾）焼く場合は、ヒーター形状により置く位置で焼き色がつきにくい場合がありますので魚を斜めに置いてください。
- ●焼網にサラダ油などを塗っておくと調理物が焼網に付着しにくく、取り出しやすくなります。
- ●焦げ目のつき具合は魚の種類や大きさ、脂ののり具合、魚の温度、塩のふりかげんによって違います。（塩のふる量が多いと焦げ目が強くなります。）お好みにより「焼きかげん」キーで調節してください。
- ●生魚（さんまやあじなど）は、焼き色がつきにくいので、調理する約10～20分前に塩をふっておきます。
- ●冷凍してある魚は、よく解凍してから焼いてください。魚の内部が冷たいため、中まで火が通りにくく焼き不足になったり、温度センサーが正しく働かず焼き過ぎたりします。
- ●厚みのある魚は、そのまま焼くと中まで火が通りにくく、焼き不足になりますので皮に切れ目を入れてください。
- ●焼網よりも大きな魚を調理する場合は、半分に切ってください。
- ●複数の食品を焼くときは種類、大きさ、厚さをそろえてください。小さいものや火の通りやすいものは、焼き過ぎになります。
- ●塩さんま（生）は、保存（冷蔵）期間が2日以上の場合、切身・ひものメニューで焼いてください。（皮が乾燥しているので丸焼きメニューで焼くと皮が裂けたり焦げやすくなります。）
- ●はらわたを取ったさんま（生）は、切身・ひものメニューで焼いてください。
- ●つけ焼きのたれは、よく落としてください。たれやみそが多くついていると焦げやすくなります。お好みにより「焼きかげん」キーで調節してください。

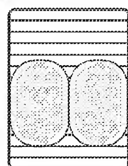
## グルメ調理(ピザ、グラタン、ホイル焼き)のこつ

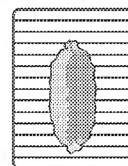


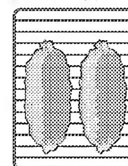
- ●冷凍食品を調理するときは、解凍せずに冷凍のまま調理してください。
- ●冷凍ピザや冷蔵ピザを調理するときは、包装を外してからアルミホイルをピザのまわりにそって折り曲げてください。
- ●冷凍グラタンを調理するときは、包装を外してからアルミケース皿のまま入れてください。（電子レンジ用のプラスチック容器の冷凍グラタンは、焼くことができません。）
- ●焼き豚などの中まで火をとおすメニューは、食材の厚さを4cm以下にしてください。
- ●調理するときの置き方は、下図のようにしてください。

●ピザ



●グラタン1皿



●グラタン2皿


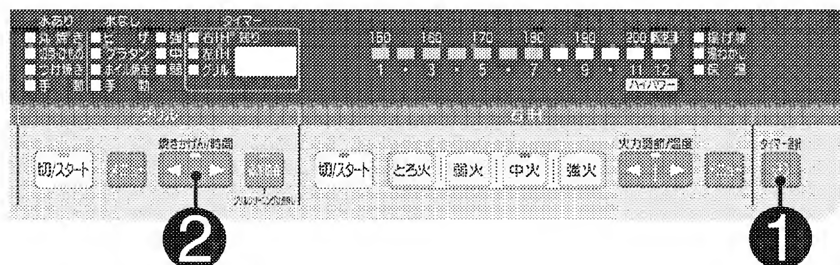

●ホイル焼き1個



●ホイル焼き2個



**お知らせ**

- ●通電してしばらくの間、前回の調理でヒーターについた脂が加熱されにおいや煙が出ることがあります。
- ●調理中、材料の脂などが下ヒーターや受皿に落ちると、においや煙が出ることがあります。
- ●調理中はヒーターがついたり消えたりしますが、温度調節しているためで故障ではありません。
- ●調理直後にグリルドアを引き出すと、煙が前面から出ます。特に脂分の多い魚などを焼いたあとは、30秒程度待ってから引き出してください。
- ●ヒーターのクリーニングを途中で終了したときは、ヒーターについた脂が残るため、次回調理をするとき、最初ににおいや煙が出ることがあります。
- ●グリル調理はメニューに応じて上・下ヒーターを自動的に切り替えます。メニューによっては上・下ヒーターの通電を細かく切り替えるため、ヒーターが赤くならない場合があります。
- ●手動調理は上・下ヒーターの通電を細かく切り替えて両面を焼き上げるため、自動調理で調理するときよりも仕上がりに時間がかかる場合があります。

## タイマーを使う



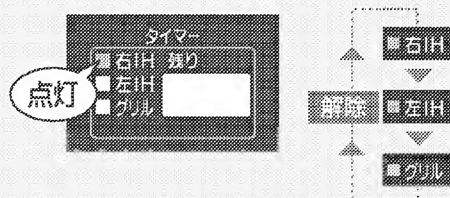
お知らせ

- タイマー運転中は表示窓に設定したヒーターの残時間を表示します。(IHヒーターのタイマー運転中に追加焼きを設定する場合は追加焼きの設定時間を表示します。設定終了後はIHヒーターのタイマー表示にもどります。)
- 揚げもの温度コントロール、自動湯わかし、グリル(自動調理)の使用中はセットすることはできません。
- この調理タイマーは残時間タイマーです。
- 残時間タイマー表示中に各ヒーターの を押すと5秒間そのヒーターの設定状態を表示します。

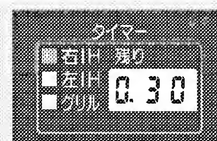
電源を入れ、火力を選び 切/スタート を押したあとの通電中(調理中)に、使用中のヒーターの中で一つだけ選んでセットする

### 1 を押し、通電中のヒーターの位置に ランプを点灯させる

通電中のヒーターが設定できます。




### 2 焼きかげん/時間 ◀ ▶ を押し、時間を設定する

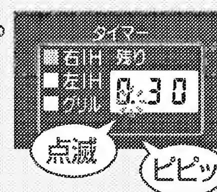



- 設定できる時間
  - 火力「1」~「5」▶ 9時間55分　保温 ▶ 1時間
  - 火力「6」~「12」▶ 1時間　グリル(手動) ▶ 29分
- 長い時間に設定する場合は「0.00」から ◀ で逆送りすると早く合わせられます。
- グリル(手動)は切り忘れ防止停止機能(30分)を優先しますので、通電途中でのセットでは最大時間が短くなります。

1分~1時間までは1分きざみ、1~5時間までは10分きざみ、5~9時間55分までは30分きざみで設定できます。

**約3秒間待つ。**メロディーが鳴り、**タイマーがスタートします。**
**メロディーが鳴ったらタイマー終了です。自動的に通電を停止します。**

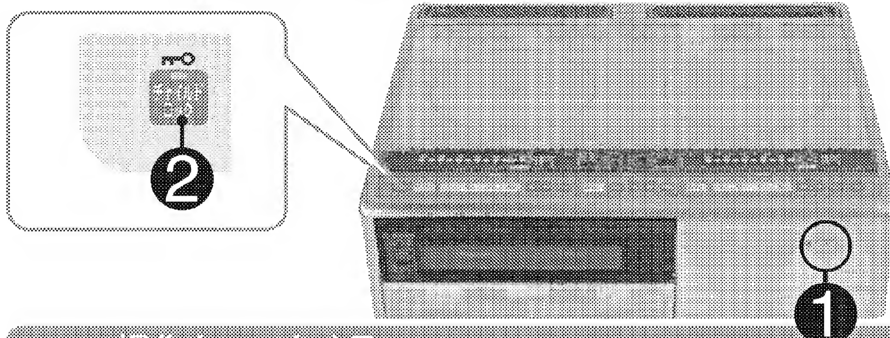
- 途中で調理タイマーを中止するときは、もう一度 を押してください。
- 設定した時間を変更したい場合は、タイマーを中止し、再度設定してください。
- タイマー表示の際「0.00」の表示のまま約30秒間放置するとタイマーが解除され、タイマー表示が消灯します。




お願い ●タイマーを使うときは、ふきこぼれや焦げつきにご注意ください。

# 操作をロックする（チャイルドロック）

お知らせ
- ●安全のために、操作できないようロックできます。
- ●全てのヒーターが切れている状態で受け付けます。
- ●電源を切っても記憶しています。



## 操作をロックする

**1** 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、
**電源を入れる**（ランプが点灯します）

**2** チャイルドロック を3秒間押し、
**ランプを点灯させる** 点灯

## ロックを解除する

**1** 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、
**電源を入れる**（ランプが点灯します）

**2** チャイルドロック を3秒間押し、
**ランプを消灯させる** 消灯

# メロディーをブザーに切り替える

**1** 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、
**電源を入れる**（ランプが点灯します）

**2** グリル操作部の 焼きかげん/時間 ◀ を3秒間押し、「ピピッ」と鳴ったら
**切り替え完了**

●もとにもどすときも、同じ操作をします。

# お手入れ

●ご使用のたびにお手入れしてください。
●お手入れの際は、必ず電源を切り、十分に冷

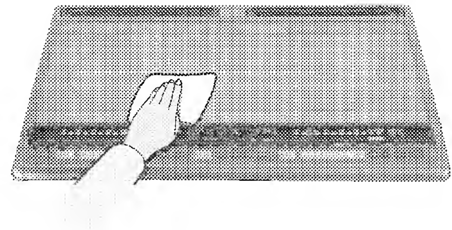
## トップブレート部・本体・天ぷら鍋（付属品）

ご注意 ●ベンジン、シンナー、粉末タイプのみがき粉は使用しないでください。
●吸・排気口に水が入らないよう、ご注意ください。

### トッププレート・プレートワク（ステンレス製）

**●軽い汚れ**

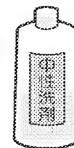
絞ったふきんでふき取り、その後乾いたふきんでからぶきする。

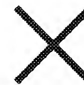
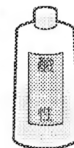


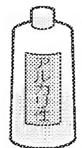
**●油汚れ**

台所用洗剤（中性）を薄めて、ふきんにしみ込ませてふき取り、もう一度絞ったふきん、その後乾いたふきんでからぶきする。

ご注意 酸性・アルカリ性の強い洗剤（漂白剤、住宅用合成洗剤など）は使わないでください。（トッププレート・プレートワクの変色の原因となります。）

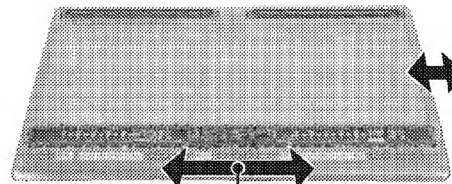






**●落ちにくい汚れ**

クリームタイプのみがき粉を丸めたラップにつけてこすりとる。

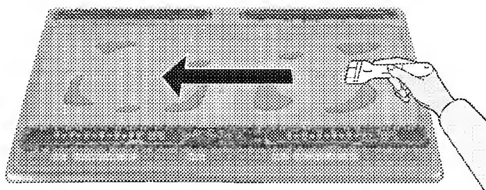
※プレートワクはステンレスの筋にそって、こすってください。


筋の方向は横向きです

ご注意 ●ドライバーやフォークなど先の鋭いものや粉末タイプのみがき粉は使わないでください。
●金属のたわし・スポンジのナイロン面、アルミホイルなどでこすらないでください。（トッププレート・プレートワクが傷つく原因となります。）

**●それでも落ちないときは**

市販のセラミック用スクレーパー等でトッププレートの煮こぼれの部分だけを軽く削り落とし、その後よくふき取る。



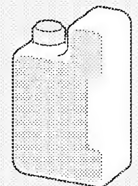
別売品

**トッププレート専用クリーナー**

●トッププレートの汚れをおとし、光沢をだし、ふきこぼれによる汚れや焦げつきを抑えます。

品　名：ガラスクリーナー
型　式：KHT－K1

お買い上げの販売店または「ご相談窓口」（→P.51）にご相談ください。



お知らせ ●しょうゆなどの調味料を放置すると、汚れあとが残ることがあります。
●鍋底の汚れがトッププレートにつく場合があります。鍋底の汚れも取り除いてください。